

DAFTAR PUSTAKA

- Ahkam, M. S. 2010. *Real Food True Health Makanan Sehat untuk Hidup Lebih Sehat*. Jakarta Selatan: Agromedia
- Aliawati, G. 2003. *Teknik Analisis Kadar Amilosa dalam Beras*. Buletin Teknik Pertanian. Vol 8, Nomor 2, 2003.
- Anggraini, T., Novelina., Limber, U., Amelia, R. 2015. *Antioxidant Activities of Some Red, Black and White Rice Cultivar from West Sumatera, Indonesia*. Pakistan Journal of Nutrition 14 (2): 112- 117, 2015.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, S, dan S. Budijanto. 1998. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi- IPB, Bogor.
- Ardiyansyah. 2007. *Antioksidan dan Perannya Bagi Kesehatan*. www.ardiansyah.multiply.com/journal/item (16 Februari 2014.10.00 WIB).
- Balai besar penelitian tanaman padi. 2015. *Antioksidan pada Beras merah*. <http://bbpadi.litbang.pertanian.go.id/index.php/berita/info-teknologi/content/178-antioksidan-pada-beras-merah> (26 April 2016. 14:55 WIB)
- Basuki, H.K dan Damanhuri. 2005. *Studi Pewarisan Antosianin pada Ubi Jalar*. Agrivita 27 (1): 63- 68. ISSN: 0126-0537.
- Brown, amy. 2008. *Understanding Food Principles & Preparation*. Thomson. USA
- Coffman. W.R and R. M. Herrera. 1980. *Hybridization of crop plants in rice*. *American society of agronomy – crop Science*. S. Segoe Road. Madison.
- Damayanthi, E., Tiong, L.T,. Arbianto, L. 2007. *Rice Bran*. Depok: Penebar Swadaya.
- Demam, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.
- Direktorat Gizi Dep. Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan makanan*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Ediati, R., Rahardjo, B., Hastuti, P. 2006. *Pengaruh Kadar Amilosa terhadap Pengembangan dan Kerenyahan Tepung Pelapis selama Penggorengan*. Agrosains 19: 395- 413.

- Fajri, aulia. 2015. *Pengaruh Penambahan Peppermint terhadap Aktifitas Antioksidan dan Kandungan Kimia Teh Daun Mahkota Dewa (Phaleria macrocarpa, L).* [Skripsi] Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 39 hal.
- Febrianti, A., Dwiyantri, G., Siswaningsih, W. 2014. *Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Total Antosianin Minuman Sari Ubi Jalar Ungu.* Jurnal Sains dan Teknologi Kimia- Jilid 5 No.2 Oktober 2014.
- Fennema, O. 1985. *Food Chemistry.* Second Edition. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Feronia, I .2012. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis.* [Skripsi] Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Ginting. 2011. *Potensi Ekstrak Ubi Jalar Ungu Sebagai Bahan Pewarna Alami Sirup.* Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. ISBN: 978-979-1159-56-2.
- Hendry. 1996. *Natural food Colours.* Di dalam Natural Food Colorants. Hendry,G.A.F dan J.D Houghton (ed). 1996 and ed. Blackie Academic dan Professional London.
- Hermani dan Raharjo M. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan.* Depok: Penebar Swadaya.
- Huang, Yu-Ching.,Chang, Yung-Ho., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan.* Food Chemistry 98 (2006) 529-538.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek).* Jurnal. Hal 1-13. Diakses tanggal 30 Mei 2014.
- Kusuma, Dewi. 2006. *Identifikasi dan Karakterisasi Antioksidan dari Jus Aloe chinensis dan Evaluasi Potensi Aloe-Emodin sebagaiAntifotooksidan dalam Sistem Asam Linoleat.* Disertasi S3 Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Man, J. M. 1997. *Kimia Makanan.* Bandung: ITB.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Makanan Indonesia (Edisi 1).* Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Pangan.* Bandung: Alfabeta.

- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional & Senyawa Bioaktif*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, T R, Sugiyono, Ayustaningwarno F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Alfabeta
- Nasrida, H. 2013. *Analisa usaha teh beras hitam pada PPO (Perkumpulan petani organik) Santiago nagari Sarik Alahan Tigo Kecamatan Hiliran Gumanti kabupaten Solok*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Prtanian. Universitas Andalas.
- Nurmala, T. 2003. *Serealia sumber Karbohidrat Utama*. Bandung: Rineka Cipta.
- Sensus pertanian 2013. Jumlah Rumah Tangga Usaha Tanaman Pangan dan menurut propinsi dan jenis tanaman. St. 2013. bps.id/dev2/index.php/site/tabel?tid=708. (22 Desember 2015. 10:02 WIB)
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sompong, R., S. Siebenhandl-Ehn, G. Linsberger-Martin dan E. Berghofer. 2011. *Physicochemical and Antioxidative Properties of Red and Black Rice Varieties from Thailand, China and Sri Lanka*. Food Chemistry 124: 132-140.
- Suardi. 2005. *Padi Beras Merah: Pangan Bergizi yang terabaikan*. Warta Penelitian dan Pengembangan. Vol. 27. No. 24 ISSN 0216- 4427.
- Sudarmadji.1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suhartatik, N., Karyantina, M., Mustafa, A., Cahyanto, MN., Raharjo, S., Rahayu, ES. 2013. *Stabilitas Ekstrak Antosianin Beras Ketan Hitam Selama Proses Pemanasan dan Penyimpanan*. Agritech, Vol. 33, No. 4, November 2013.
- Suhartatik, N., Nur, M., Raharjo, S., Rahayu, ES. 2013. *Aktivitas Antioksidan Antosianin Beras Ketan Hitam selama Fermentasi*. Jurnal teknologi dan Industri Pangan. Vol. 24 No. 1 Th. 2013. ISSN: 1979-2288.
- Susilo, Robby. 2015. *Pengaruh Penambahan cassiavera (Cinnanamum burmanii) terhadap Pembuatan Teh Herbal Daun Jati sebagai Minuman Fungsional*. [Skripsi] Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 41 hal
- Wang, H., Provan, dan Halliwell. 2000. *Tea Flavonoids : Their Function, Utilisation and Analysis*. Journal of Food Science & Technology, 11, 152- 160.
- Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.

Yasni, S. 2013. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah*. Bogor: IPB Press.

